

# Buttercrunch sa Slanim Bademima Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme kuhanja : 15 minuta

Spremno za 45 minuta

Razina : Napredna

## Sastojci:

- Maslac 250g
- Šećer 250g
- Voda 60g
- Sol 1g
- Glukoza 15g
- Vanilija u prahu po želji
- Tamna čokolada 350g
- Tostirani bademi, slani 250g

## Upute

1. Pripremite veliki lonac, lim za pečenje obložen masnim papirom ili silikonskom podlogom, kuhinjski termometar i nekoliko špatula.
2. Ukoliko niste kupili tostirane slane bademe, ispecite ih u pećnici na 180°C otprilike 10 minuta i pospite ih jednom čajnom žličicom soli.
3. Stavite otopljeni maslac, šećer, sol i vodu u lonac i promiješajte.
4. Kuhajte dok smjesa ne proključa, pa dodajte glukozu.
5. Umetnite kuhinjski termometar i kuhajte dok smjesa ne dosegne 145°C.
6. Odmah je izlijte na pripremljeni lim za pečenje, i brzo je razmažite špatulom. Ostavite buttercrunch da se ohladi.
7. Nježno tapkajte površinu papirnatim ručnikom da biste uklonili višak masnoće.

8. Premažite jednu stranu buttercruncha temperiranom čokoladom i odmah je pospite slanim bademima.
9. Kada se čokolada stisne, okrenite buttercrunch i ponovite postupak.
10. Kada se buttercrunch potpuno ohladi izrežite ga na komade željene veličine i spremite ga u dobro zatvorenu kutiju.